BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	AŞÇ214	3	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze Eğitim)
Amaç	Her türlü gıdanın üretilmesinden tüketilmesine kadar olan gıda zincirinin her aşamasında yer alabilmelerini sağlayacak bilgi düzeyini öğrencilere kazandırmaktır. Gıdaların hem kalite hem de ekonomik açıdan iyileştirilmesini sağlayabilecek bilgi ve beceride profesyoneller yetiştirmektir.
Ders İçeriği	Gıdaların bileşenleri, tahıl teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve ve sebze işleme ve teknolojisi
Ders Kaynakları	Ders Notları, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Prof. Dr. Necati Akbulut – Doç. Dr. Cem Karagözlü

Hafta	Konu
1	Gıda bilimi ve teknolojisi hakkında temel kavramlar
2	Gıdaların Kimyasal Bileşimi - Su
3	Karbonhidratlar 1
4	Karbonhidratlar 2
5	Proteinler 1
6	Proteinler 2
7	Lipidler
8	Ara Sınav
9	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi 1
10	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi 2
11	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi 1
12	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi 2
13	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
14	Tahıl İşleme Teknolojisi

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	96	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,76	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Gıda biliminde kullanılan temel kavramları öğrenir.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-
Gıdaların bileşenlerini ve bunların önemlerini öğrenir.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-
Çeşitli teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-
Gıdalarda kalite kontrol uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-
Ortalama Değer	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3	-	-	-